

VERMOUTH E VINI | VERMOUTH

MULASSANO VERMOUTH EXTRA DRY

MULASSANO | ITALIA

75 cl / 18°

Tipologia: Vermouth

Materia prima: Vino, alcol di cereale, spezie, botaniche ed erbe

Metodo di produzione: Infusione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Mulassano Vermouth Extra Dry è un vino liquoroso aromatizzato secco, delicato e aromatico. Nasce da una ricetta tradizionale che prevede l'uso di spezie piemontesi e vino bianco Moscato. Sentori di frutta, spezie, erbe aromatiche e balsamiche invitano a un sorso asciutto, lungo ed elegante.

COME LO BEVO

Da consumare fresco come aperitivo oppure in miscelazione nei cocktail classici, o anche dopo cena con cioccolato fondente.



FOCUS

Prodotto a Torino da Mulassano dal 1888, questo Vermouth Extra Dry viene realizzato ripercorrendo la ricetta tradizionale, la cui composizione non è mai stata rivelata nel corso del tempo, alimentando un alone di mistero e curiosità. Nel Moscato bianco vengono lasciate a macerare in infusione diverse spezie ed erbe aromatiche, così da poter donare al prodotto finale tutte le loro caratteristiche più intrinseche a livello di profumi e gusti.

